

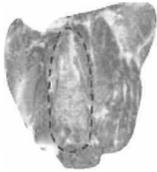
축평원에 궁금한 점을 물어보세요

Q&A

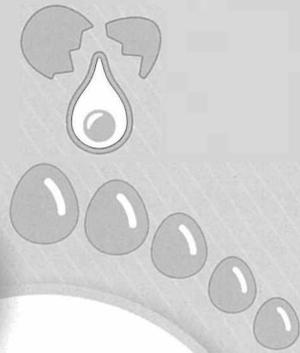
네티즌 궁금증

정보사업팀

Q 지난 호 레시피에 꾸리살이 나왔는데요, 이게 어디 부위예요?

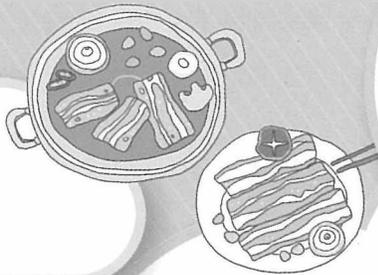


A 식품의약품안전처 고시 「식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법」에 따르면, 쇠고기는 크게 ①안심, ②등심, ③채끝, ④목심, ⑤앞다리, ⑥우둔, ⑦설도, ⑧양지, ⑨사태, ⑩갈비의 10개 대분할 부위로 나뉩니다. 그리고 이를 소분할하여 39로 나누지요. 꾸리살은 앞다리살에서 분리되는 살입니다. 운동량이 많은 부위 특성상 고기가 약간 질기기 때문에 얇게 썰어서 이용하며 육회나 잡채용으로 선호됩니다.



Q 왕란이랑 대란 중에 뭐가 더 큰 거예요?

A 계란의 크기는 왕란 ⇨ 특란 ⇨ 대란 ⇨ 중란 ⇨ 소란의 순서로 구분합니다. 계란 중량은 규격별로 8g 차이가 나기 때문에 기억해두기 쉬우실 겁니다. 세부구분은 아래 표를 참고해주세요.



중량규격		왕란	특란	대란	중란	소란
개정	이상	68g	60g	52g	44g	44g
	미만	68g	68g	60g	52g	44g

[계란 중량 규격별 범위]

Q 삼겹살을 잘못 구웠더니 육즙이 다 빠져 과자처럼 됐어요. 대체 어떻게 구워야 맛있을까요?

A 왕도할 건 없습니다만, 너무 자주 뒤집지는 않는 것이 좋습니다. 삼겹살을 비롯한 모든 식육은 열을 가하면 내부 향미 성분인 수용성 단백질이나 수분을 비롯한 각종 영양성분이 표면으로 분리되거든요. 이때 자주 뒤집어서 내용물이 다 유출되버리면 푸석푸석한 근육조직만을 느낄 수 있습니다. 가능하면 한 쪽 면에 열이 어느 정도 전도되어 표면에 액상의 내용물이 표출되기 전 뒤집으세요. 그러면 지방성분이 일종의 코팅효과를 내 내용물 유출을 방지하기에 삼겹살 특유의 향미를 더욱 더 즐기실 수 있을 것입니다. **독감23**